

Н. Е. Маркелова

Научный руководитель

Е. В. РощинаБелорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации
г. Гомель, Республика Беларусь**КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ХЛЕБА,
ВЫРАБАТЫВАЕМОГО ОБЪЕКТАМИ СЕТЕВОЙ ТОРГОВЛИ
И ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

Актуальность конкурентоспособности товара возрастает с каждым годом вследствие проблемы повышения качества выпускаемых изделий, а также выхода на рынок большого числа конкурентов, производящих товары-аналоги.

В процессе исследований проведена сравнительная оценка конкурентных преимуществ хлеба, вырабатываемого объектами сетевой торговли («Гиппо», «Евроопт»), организациями потребительской кооперации (Горецкое райпо) и другими предприятиями (республиканские унитарные производственные предприятия «Гомельхлебпром», «Могилевхлебпром»), осуществлен профильный анализ сенсорных свойств хлеба, определена конкурентоспособность хлебобулочных изделий с учетом профильного анализа.

Результаты оценки конкурентоспособности исследуемых образцов с учетом индекса цены и уровня потребительских свойств показали, что самый высокий интегральный показатель конкурентоспособности (1,44) у пшеничного хлеба «Оригинальный» (Горецкое райпо). Это обусловлено сравнительно низкой ценой по сравнению с другими объектами исследования, меньшим ко-

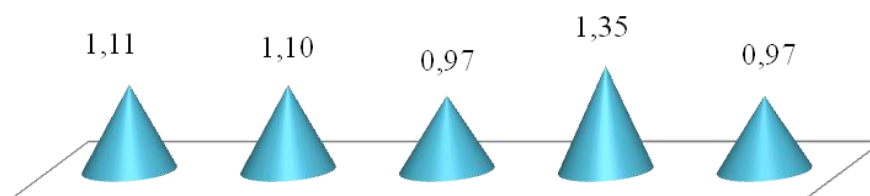
личеством используемых добавок и достаточно высокими сенсорными свойствами (рисунок 1).



Рисунок 1 – Интегральный показатель конкурентоспособности хлеба из пшеничной муки разных изготовителей

Самый высокий интегральный показатель конкурентоспособности среди образцов ржано-пшеничного хлеба (рисунок 2) наблюдается у хлеба «Европейский», что обусловлено сравнительно низкой ценой. По комплексу сенсорных свойств данный образец занимает 4-е место, а хлеб «Купалинский» – 3-е место.





Образцы ржано-пшеничного хлеба

Рисунок 2 – Интегральный показатель конкурентоспособности хлеба из ржано-пшеничной муки разных изготовителей

Повышению конкурентоспособности будут способствовать применение упаковочных материалов, обеспечивающих увеличение сроков годности, использование различных улучшителей, внедрение системы обеспечения производства безопасных пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек и др.